HEP-01-1

Horno para Pizza

Una cámara con piedra de 638 × 430 mm y calor regulable en las zonas superior e inferior. El HEP-01-1 permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

La puerta con visor permite seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. La piedra es extraíble para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	1
Piedras	1 de 638 × 430 mm; extraíble
Temperatura	0–350 °C
Zonas de calor	2: superior e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	4,2 kW
Alimentación	220 V / 50 Hz
Puertas	Visor: 1, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	870 × 600 × 345 mm

Consultar precio